



# POLÍTICA INTEGRADA

**MISSÃO DA ELIOR PORTUGAL:** *Prestar serviços de excelência e conquistar, diariamente, a confiança dos nossos Clientes, Hóspedes, Utentes e Funcionários oferecendo-lhes uma alimentação saudável, saborosa e que respeita o planeta, seguindo os seguintes Princípios:*

## CUMPRIMENTO LEGAL E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Respeitar e cumprir todo os requisitos legais e contratuais aplicáveis, ou que a organização subscreva, relacionados com a atividade desenvolvida, bem como referenciais normativos e procedimentos internos.

## CONTROLO DESDE A ORIGEM

Trabalhar em estreita colaboração com todos os participantes da cadeia de valor, estabelecendo parcerias com fornecedores que comunguem dos nossos princípios, para que possamos oferecer aos nossos Clientes produtos de qualidade, saudáveis e seguros.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

Conceber e implementar um sistema de autocontrolo, através da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP) que garanta a segurança alimentar em todos os processos de receção, armazenamento, preparação, transporte e serviço de matérias-primas e refeições confeccionadas, bem como promover uma cultura de segurança alimentar entre todos os trabalhadores.

## SEGURANÇA, SAÚDE E BEM-ESTAR NO TRABALHO

Promover a prevenção da sinistralidade laboral e o bem-estar dos nossos colaboradores:

- Melhorar a organização e as condições de trabalho e riscos de segurança, eliminando os perigos sempre que possível.
- Envolver os nossos Clientes na criação conjunta de melhores condições de trabalho para as Equipas que operam no terreno
- Promover a participação e investir na formação das nossas Equipas.

## SATISFAÇÃO DO CLIENTE

Criar parcerias duradouras com os nossos Clientes, baseadas em sólidas relações de confiança, proporcionando um serviço para atender às necessidades nutricionais de cada hóspede, oferecendo variedade, descoberta, prazer e sabor.

## PEGADA ALIMENTAR POSITIVA

Fornecer as receitas mais saudáveis, equilibradas e responsáveis possíveis, tendo por base:

- Escolhas Saudáveis
- Ingredientes sustentáveis
- Redução desperdício alimentar

## MELHORIA CONTÍNUA

Apurar as necessidades e expectativas de todas as partes interessadas, procurando soluções e inovações que visem aumentar a segurança alimentar, excelência em qualidade, satisfação do cliente, proteção ambiental, segurança e saúde dos nossos trabalhadores, numa ótica de melhoria contínua dos seus serviços e Sistema de Gestão.



*“Na ELIOR optamos por uma maior descentralização, para estarmos mais próximos dos nossos Clientes e Colaboradores. Essa abordagem dá às equipas locais mais agilidade e autonomia para melhor responder aos desafios.*

**AGIR LOCALMENTE PARA PENSAR GLOBALMENTE:** *Este é o desafio que assumimos todos os dias para construir, em conjunto, um futuro mais sustentável e inovador”*

**A Direção:** Victor Rodrigues  
Janeiro 2025